

Vendredi 30 mars - 10h30
Chambre d'agriculture
de la Gironde

Dossier de presse

Demain se construit aujourd'hui







Communiqué

Tout savoir des techniques viticoles et vinicoles Bio et alternatives

Organisé le 12 juillet 2012, sur le site du Lycée viticole de Libourne Montagne, à l'initiative des Chambres d'agriculture d'Aquitaine et de Gironde, Tech & Bio Viticulture est le rendez-vous professionnel des techniques bio et alternatives. Il s'adresse à tous les viticulteurs, quels que soient leurs modes de production. Démonstrations et ateliers techniques en plein vignoble, conférences et table ronde, Tech & Bio Viticulture veut offrir des réponses concrètes à toutes les problématiques et aux enjeux d'une viticulture durable.



Tech & Bio est un concept qui vise à promouvoir l'agriculture biologique et les pratiques agricoles en faveur de l'environnement en réponse aux enjeux d'une agriculture durable, c'est à dire capable de répondre aux attentes sociétales (environnement, santé, social) et aux évolutions des marchés (demandes des consommateurs) mais aussi d'assurer la viabilité et la pérennité des exploitations agricoles.

Initié par les Chambres d'agriculture au plan national, Tech & Bio se décline aujourd'hui en plusieurs outils et événements : un salon européen toutes productions dans la Drôme proposé tous les deux ans depuis 2009 et des rendez-vous thématiques organisés en région les années paires.

Les rendez-vous viticulture de 2012 : sur le chemin de la performance

Tech & Bio Viticulture, c'est un concept unique et original : un salon en plein air sur une exploitation viticole où on réalise des démonstrations et des ateliers techniques au cœur d'un vignoble bio.



Organisés en Aquitaine, Val de Loire et Languedoc Roussillon, les rendez-vous viticulture Tech & Bio de 2012 s'adressent à tous les professionnels de la viticulture : viticulteurs bio et surtout ceux qui ne le sont pas encore mais aussi étudiants, conseillers, chercheurs…
Ces rendez-vous reposent sur l'expertise des chambres d'agriculture en techniques viticoles bio et alternatives performantes pour tous, et sur une démarche partenariale très forte qui associe, autour des Chambres d'agriculture, l'ensemble des partenaires techniques et institutionnels concernés.





Le rendez-vous viticulture de Bordeaux - Aquitaine - Sud-Ouest : un événement majeur de la viticulture régionale

2000 viticulteurs, originaires de Bordeaux, Bergerac, Cognac, Buzet, Armagnac, Madiran et bien d'autres encore…, sont attendus le 12 juillet sur le site du Lycée viticole de Libourne Montagne.
Des dizaines d'exposants, représentant l'amont et l'aval de la filière, seront à leurs côtés pour présenter les dernières innovations en matière de matériels, d'équipements viticoles et oenologiques, de protection des plantes, de fertilisation et de désherbage mais aussi pour proposer services, conseils et nouvelles technologies.

Le rendez-vous viticulture de Bordeaux - Aquitaine - Sud-Ouest, c'est du concret !

- **15 démonstrations**, organisées en vignoble et réparties en 3 catégories : travail inter-ceps, tonte et pulvérisation
- **24 ateliers techniques**, proposés sous forme de témoignages, de visites commentées en vignoble et notamment **un parcours de la conversion** à la bio
- **12 conférences** pour aborder au plus prés les préoccupations des viticulteurs : protection du vignoble en mode bio, alternatives au désherbage sous le rang, vinifier en mode bio…
- **1 table ronde** pour mettre en perspective l'évolution du marché des vins bio



Le rendez-vous viticulture de Bordeaux - Aquitaine - Sud-Ouest, c'est une formidable opportunité pour, en une seule journée et un même lieu, rencontrer les meilleurs experts, échanger avec d'autres professionnels, s'informer, analyser pour ensuite décider de l'avenir de son vignoble, de ses pratiques et de son exploitation.



Pour en savoir plus : www.tech-n-bio.com

Contact Presse
Philippe ABRAM – KA2 Communication
Port. : 06 77 13 48 05
Tél. : 05 56 44 14 74
Email : philippeabram@ka2com.fr





Sommaire

I - Objectif viticulture durable

II - Sur le chemin de la performance

III - La réponse à toutes les questions



I - Objectif viticulture durable

En prenant l'initiative d'organiser le rendez-vous Tech & Bio viticulture de Bordeaux - Aquitaine - Sud-Ouest, les Chambres d'agriculture d'Aquitaine et de Gironde ont avant toute chose souhaité réaffirmer leur engagement en faveur d'une viticulture durable, c'est à dire une viticulture capable de répondre aux attentes sociétales (environnement, santé, social) et aux évolutions des marchés (demandes des consommateurs) mais aussi d'assurer la viabilité et la pérennité des exploitations viticoles régionales.

Quoi qu'il en soit, les faits sont là : l'agriculture se trouve placée en face d'une demande de la société et le Grenelle de l'environnement prévoit désormais des objectifs précis de développement avec notamment celui d'atteindre 20% de produits bio dans la restauration collective en 2012. Par ailleurs, le plan Ecophyto 2018 impose une réduction drastique de l'utilisation des produits phytosanitaires dont la viticulture, faut-il le rappeler est l'une des productions les plus consommatrices.



Et il faut bien le dire, le bio ne connaît pas la crise ! La consommation de produits bio progresse à pas de géant, et celle des vins issus de la viticulture bio n'échappe pas à cette tendance, accompagnée en cela par la stratégie de la grande distribution qui renforce ses rayons bio pour représenter aujourd'hui prés de 50% des ventes de produits bio aux consommateurs.

Un plan Bio 2008 / 2012

Or jusqu'en 2008, l'Aquitaine ne figurait cependant pas parmi les régions françaises les plus dynamiques en matière de développement de la production bio pour ne se situer qu'au 9ème rang des régions, toutes productions confondues.

Pour rattraper ce retard, la Chambre d'agriculture de la Gironde, en position de leadership régional en matière viticole a défini, en lien avec ses partenaires techniques et institutionnels, un plan de développement sur 4 ans des surfaces viticoles en mode biologique comportant 4 axes principaux :

- **Expérimentation,** pour faire évoluer l'ensemble des techniques bio et alternatives et améliorer leur efficacité.
- **Accompagnement technique,** pour fédérer les organismes de conseil en AB et apporter des solutions techniques aux viticulteurs en bio et en conversion.
- **Information et communication,** pour divulguer les acquis techniques de la Bio, notamment auprès des viticulteurs conventionnels et mettre en relation producteurs et consommateurs.
- **Promotion des produits,** pour aider les producteurs Bio à organiser leurs circuits de vente et les accompagner dans leurs démarches commerciales.



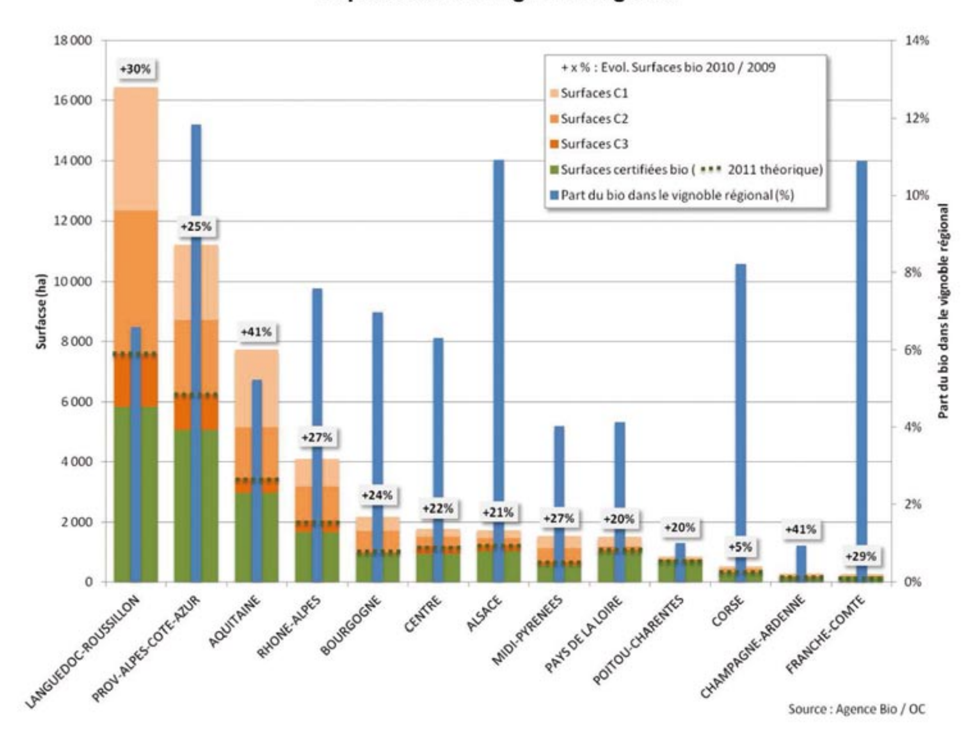
L'Aquitaine au 3ème rang de la viticulture Bio en France

(sources : Agreste Aquitaine RA 2010 / Agence Bio / Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine)

Les investissements coordonnés des organisations professionnelles régionales, réalisés avec l'appui des collectivités publiques, ont porté leur fruit. La viticulture bio aquitaine, pratiquée par prés de 600 viticulteurs, couvre en 2010 plus de 7700 ha soit 16% de la SAU bio régionale. La région occupe ainsi le 3ème rang français derrière Languedoc Roussillon et Provence-Alpes - Côtes d'Azur pour le nombre de viticulteurs. (Graphe Vignoble bio par région en 2010).

Au niveau national, la Gironde est en passe de devenir le premier département viticole bio tant en nombre de viticulteurs qu'en surface. La Gironde détient 66% des effectifs des viticulteurs bio d'Aquitaine et les trois quarts des surfaces viticoles. La Dordogne se positionne au second rang avec 17% des viticulteurs et des surfaces. (Graphe Les 10 premiers départements viti bio).

Le vignoble bio aquitain est en pleine expansion. Le nombre de viticulteurs engagés dans une démarche de production biologique a été multiplié par 4,5 en dix ans. Prés de 5% du vignoble aquitain sont désormais cultivés sous cahier des charges bio.



Les 10 premiers départements viticoles bio en 2010

Nb. viticulteurs bio		Surfaces totales conduite en bio		Part du vignoble total [1] en bio	
84 - VAUCLUSE	420	84 - VAUCLUSE	6 809	2A - CORSE-DU-SUD	38,6%
33 - GIRONDE	416	33 - GIRONDE	5 817	13 - BOUCHES-DU-RHONE	17,6%
30 - GARD	345	30 - GARD	5 682	26 - DROME	14,0%
34 - HERAULT	344	34 - HERAULT	5 091	84 - VAUCLUSE	12,7%
26 - DROME	201	11 - AUDE	3 357	68 - HAUT-RHIN	12,3%
11 - AUDE	183	26 - DROME	2 512	21 - COTE-D'OR	11,5%
66 - PYRENEES-ORIENTALES	155	83 - VAR	2 456	39 - JURA	11,4%
83 - VAR	147	66 - PYRENEES-ORIENTALES	2 332	30 - GARD	9,4%
21 - COTE-D'OR	123	13 - BOUCHES-DU-RHONE	1 833	67 - BAS-RHIN	9,1%
68 - HAUT-RHIN	117	24 - DORDOGNE	1 184	66 - PYRENEES-ORIENTALES	8,6%
Top 10 - *Total*	*2451*	Top 10 - *Total*	*37 073*	Top 10 - *Moyenne*	*11,4%*
FRANCE	3 945	FRANCE	50 268	FRANCE	6,1%

Sources : Agence BIO
[1] Agreste

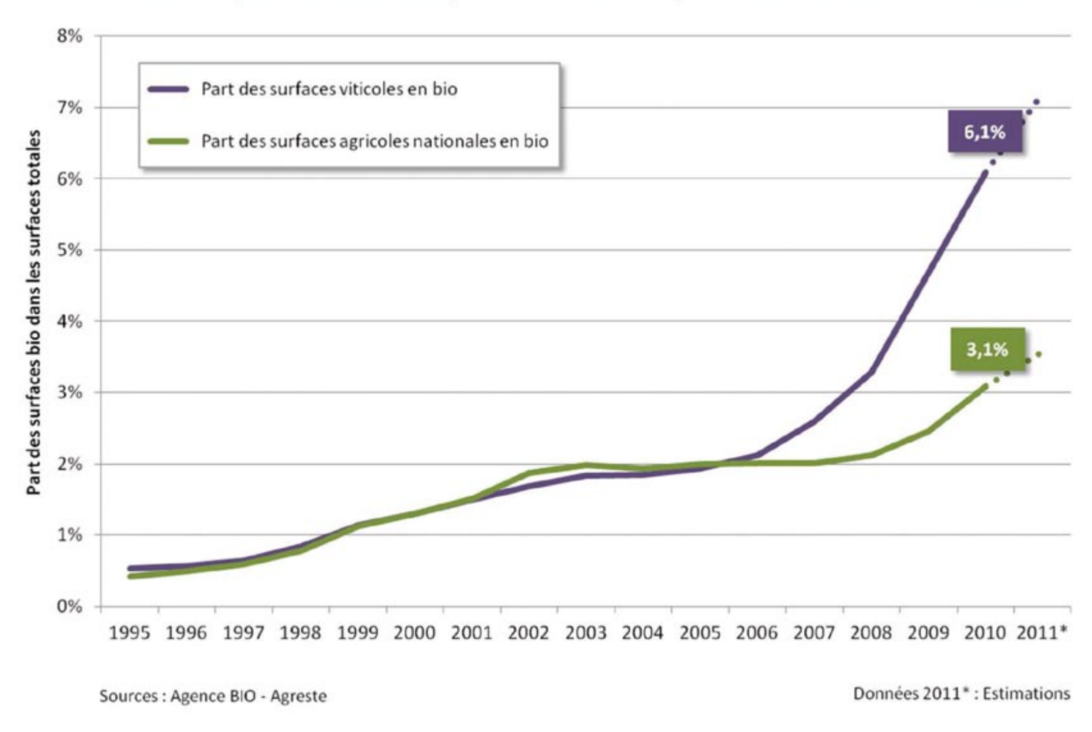
Des viticulteurs plus jeunes et mieux formés et des exploitations plus impliquées dans les circuits courts

(Agreste Aquitaine RA 2010)

5 ans séparent l'âge moyen des exploitants pratiquant l'agriculture biologique de leurs collègues en conventionnel (48 ans contre 53 ans).
Les exploitants bio sont plus diplômés que les autres. Prés de 2 sur 3 ont suivi une formation agricole et 40% ont même bénéficié d'une formation supérieure (post-bac).
La vente directe et la transformation des produits issus de l'agriculture biologique sont particulièrement développées chez les producteurs bio. 3 sur 5 réalisent par ce biais plus de 50% de leur chiffre d'affaires.

La viticulture Bio en France (source Agence Bio)

- Le nombre d'exploitations bio en France a doublé en 3 ans : 1907 exploitations viticoles en 2007, 3945 en 2010
- Un des secteurs bio les plus dynamiques. (Graphe Evolution part des surfaces bio).



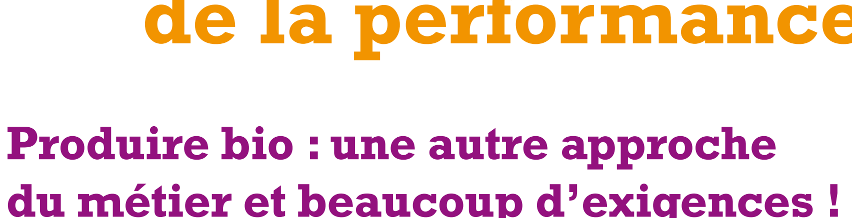
- En 2010, plus des 2/3 des surfaces viticoles bio françaises sont situés en Languedoc-Roussillon, PACA et Aquitaine

....et en Midi-Pyrénées (source : InterBIO Midi-Pyrénées)

- 1527 ha de vignes représentant 4% de la SAU viticole
- 192 producteurs, soit 27% des viticulteurs



II - Sur le chemin de la performance



Produire bio : une autre approche du métier et beaucoup d'exigences !



> TÉMOIGNAGE : Etienne LAVEAU
Conseiller viticole référent bio à la Chambre d'agriculture de la Gironde

«C'est tout le système de raisonnement qui change»

Étienne Laveau est conseiller viticole Bio à la Chambre d'agriculture de la Gironde. Il intervient sur l'Ouest et le Sud du département pour informer et conseiller les viticulteurs déjà engagés dans l'Agriculture Biologique ou dans leur parcours de conversion...

Où sont aujourd'hui les marges de progrès que les viticulteurs Bio peuvent attendre, notamment autour de l'usage du cuivre ?

On attend la sortie de produits alternatifs au cuivre, encore au stade expérimental : on manque de références et surtout de produits fiables, c'est à dire avec une efficacité prouvée et régulière. Pour l'instant, il faut donc continuer avec le cuivre et continuer à optimiser son utilisation.

Côté travail du sol ?

Concrètement, il existe une multiplicité d'outils. Mais on constate un manque de connaissance sur les matériels existants que l'on peut voir dans des démonstrations de matériels, sur des salons.

Il faut démystifier l'entretien mécanique du sol pour lequel beaucoup de viticulteurs ont des réticences, en particulier sur les temps de travaux. À Tech&Bio, on mettra en avant la possibilité de coupler les travaux et donc les matériels.

Qu'est-ce que les pratiques de la viticulture biologique changent en profondeur ?

C'est tout le système de raisonnement qui change : installation du vignoble, prophylaxie, observation…, le viticulteur est amené à se poser ces questions différemment.

Sans doute que le fait d'avoir à disposition moins d'outils chimiques qu'en pratique conventionnelle oblige à revenir davantage sur les bases de l'agronomie. Le problème se pose moins en conventionnel.

Dans la pratique, il y a des changements dans l'entretien mécanique du sol, avec une pratique plus complète chez les bio, avec le désherbage sous le rang.

Aujourd'hui, la viticulture bio se fonde sur des arguments techniques. Il y a donc des choses intéressantes à y piocher pour les conventionnels sans pour autant aller en bio, en matière d'entretien du sol notamment, mais aussi en protection du vignoble.

> TÉMOIGNAGE : Bernard GORIOUX
Viticulteur bio à Coutures sur Dropt en Gironde

«Anticipation et prévision»

L'exploitation de Bernard Gorioux, à Coutures sur Dropt (Gironde), compte 25 hectares de vignobles en AOC Bordeaux, 20 ha en rouges, 5 en blanc. Le président de la cave coopérative Les Coteaux d'Albret, à Mesterrieux, termine le parcours de conversion bio de ce vignoble. Le millésime 2012 sera Bio.

Comment vous êtes-vous engagé dans le parcours de la viticulture bio ?

En 2009, à 5 adhérents de la cave, nous nous sommes décidés à entrer dans cette belle aventure de la conversion. Installé depuis 30 ans sur une exploitation dans la famille depuis 9 générations, j'avais, comme beaucoup de viticulteurs de ma génération, participé au développement de la viticulture, en plantant et en mettant en œuvre les méthodes conventionnelles. Mais déjà, j'étais attentif à limiter les doses, puis j'ai opté pour l'Agriculture Raisonnée. Là encore, je ne trouvais pas mon compte.

La viticulture bio a fait parler d'elle différemment, avec des viticulteurs plus exigeants en termes de rentabilité. La Chambre d'agriculture de la Gironde a joué un rôle positif en prenant en compte cette valorisation. Les résultats économiques du conventionnel étaient clairement dans une situation inquiétante. Au-delà d'une niche, la viticulture bio ouvrait une perspective de valorisation intéressante et une démarche d'avenir.

Quelles ont été les étapes de cette conversion ?

Si l'idée était venue doucement, une fois la décision prise, j'ai converti toute l'exploitation d'un seul coup. Notre petit groupe a fait une vraie approche amont pour limiter les risques, se border au niveau de l'itinéraire. Nous sommes allés au Salon Millésime Bio à Montpellier par exemple. Quand on s'intéresse à un sujet, on voit qu'il existe des sources d'informations, des réseaux… Franchement, l'approche de la Chambre d'agriculture, professionnelle, pragmatique, raisonnablement motivante, a joué pour beaucoup.

Qu'est-ce que cela a changé pour vous ?

C'est une démarche qui s'inscrit dans la durée, dans l'amélioration continue. 2012 est simplement un cap.

En viticulture, deux choses ont changé. Pour l'entretien mécanique sous le rang, nous avons dû nous organiser : nous avons investi en commun dans du matériel. Côté protection du vignoble, notre approche prend davantage en compte la plante sous tous ses aspects, dans l'objectif de limiter le plus possible les applications de traitements : beaucoup d'anticipation, de prise en compte de la météo, d'analyse de risques.

Le résultat est au rendez-vous : à la cave, les cuves de conversion 3e année font partie de nos meilleures. Cela s'explique sans doute parce que, au vignoble, nous travaillons la maîtrise des rendements, faisons des travaux d'éclaircissage.

Des obstacles techniques et réglementaires restent à lever

L'utilisation du cuivre

Le reproche est souvent fait aux viticulteurs bio d'utiliser trop de cuivre (seul produit utilisable en Bio contre le mildiou), responsable de contaminations des sols. Il y a encore une dizaine d'années, les quantités de cuivre utilisées en viticulture pouvaient dépasser les 20 kg de cuivre métal par hectare et par an (en Bio mais aussi en conventionnel). A l'heure actuelle, la réglementation européenne sur la Bio limite la quantité de cuivre métal à 6 kg/ha/an. Pour le reste de la viticulture, il n'y a pas de limitation. En Gironde, un viticulteur bio utilisera, en moyenne, entre 3 et 5 kg de cuivre métal par an sur des millésimes à pression moyenne en mildiou. Ces quantités correspondent à 2-3 applications de produits *«classiques»* utilisés à plein dose (1500g/ha de Cu). Les derniers millésimes ont fait baisser les quantités utilisées à 2 voire 1 kg/ha. Un viticulteur bio utilise donc des quantités de cuivre pas ou peu différentes de celles utilisées par des conventionnels. En outre, un viticulteur bio n'utilise pas le reste de la panoplie chimique d'un conventionnel. Enfin, les viticulteurs bio sont, comme les conventionnels, à la recherche et surtout en attente de produits alternatifs pour limiter voire arrêter l'utilisation du cuivre.

La lutte obligatoire contre la flavescence dorée

La lutte obligatoire contre la flavescence dorée est soumise aux mêmes règles que l'on soit en bio ou en conventionnel. Le nombre d'interventions avec un insecticide est le même, mais en Bio il n'y a qu'un seul produit homologué à base d'une pyréthrine naturelle : le Pyrévert. Ce produit est efficace quand il est utilisé dans de bonnes conditions. Cependant, des observations réalisées en 2011 sur des parcelles traitées avec ce produit semblent montrer quelques failles de régularité d'efficacité. Les raisons n'ont pas été identifiées et toutes les hypothèses sont possibles : produit défectueux ou périmé, mauvaise application... A ce jour, le produit n'est pas du tout remis en cause, mais une étude régionale, dirigée par le SRAL Aquitaine, va être mise en place en 2012 pour évaluer les raisons des quelques cas de moindre efficacité. Il est possible que les protocoles de lutte soit réadaptés à ce type de produit.





La mention «VIN BIO», c'est pour 2012 !

Jusqu'à présent, la réglementation européenne spécifique à la bio encadrait la production de raisins biologiques mais pas la vinification.
C'est la raison pour laquelle on ne parlait pas de «vin bio» mais «vin issu de raisins de l'agriculture biologique» ou de «vin issu de raisins bio».

La réglementation sur la vinification biologique a enfin été adoptée le 7 février 2012. Elle rentrera en application au 1er Aout 2012 et sera donc applicable pour le prochain millésime.

Selon Christophe Vessière, œnologue à la Chambre d'Agriculture de la Gironde et Stéphane Becquet, ingénieur au Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine, la nouvelle réglementation pose peu de problèmes. Certes, il faudra être attentifs les années difficiles à forte précipitation mais des dérogations seront possibles en ce qui concerne les doses de SO2 même si les doses autorisées ne devraient toutefois pas poser de soucis.



Stéphane Becquet insiste par ailleurs sur la rigueur dont devront faire preuve les viticulteurs en matière de traçabilité : *«Il faudra être vigilant, par exemple pour les azotes, sur les produits achetés en mélange, et bien lire les étiquettes. La difficulté, c'est que, si un seul des intrants achetés n'est pas autorisé dans le règlement, le vin sera déclassé en conventionnel.»*

S'agissant des levures, c'est la disponibilité bio de la souche qui est demandée. En cas de non disponibilité bio de la souche que le vigneron souhaite utiliser, il lui sera possible d'utiliser une levure non bio. Quant aux matières d'origine agricole, elles devront être bio et la réglementation ne propose aucune possibilité de dérogation, pour les sucres et les moûts concentrés rectifiés (MCR), en cas de non disponibilité bio.



Le passage au vin bio devrait donc se faire assez simplement pour nombre de vignerons bio qui ont déjà intégré cette nouvelle réglementation visant à limiter les intrants œnologiques et qui devrait également, selon Christophe Vessière, participer à limiter les coûts de vinification pour leurs collègues en mode conventionnel qui souhaiteraient s'en inspirer.



Les enjeux et les chantiers de la recherche et développement

> TÉMOIGNAGE : Nicolas AVELINE

IFV - Vinopôle Bordeaux-Aquitaine

«La Protection du vignoble en bio : de nombreux chantiers ouverts»

La lutte contre les ravageurs et les pathogènes représente un cap important à passer pour les viticulteurs en phase de conversion et reste un poste sensible pour ceux déjà installés en agrobiologie. En effet, la protection en viticulture biologique demande parfois une modification forte des pratiques : l'observation, la connaissance (parcelles, produits, pathogènes…), la gestion des interventions sont autant de maillons techniques à maîtriser pour parvenir à un bon résultat.

Les conseillers locaux (Chambres d'agriculture, associations bio et consultants) agrègent ces différents aspects et proposent des itinéraires techniques spécifiques et optimisés au cas par cas.

Ainsi, les témoignages de différents viticulteurs aquitains prouvent qu'une protection efficace de la vigne est possible dans les conditions de la viticulture biologique.

Néanmoins, plusieurs nouveaux éléments de contexte général (Ecophyto 2018) ou spécifiques aux modes de productions AB nécessitent une évolution des pratiques. De nombreux efforts de recherche appliquée sont en cours à différentes échelles : INRA, IFV, Chambres d'Agriculture et Associations de développement de l'AB.

Dans le domaine de la prévision et de la gestion des pathogènes, des modèles et des outils sont d'ores et déjà disponibles ou en voie d'adaptation pour cibler au mieux les périodes de traitement. L'émergence des nouvelles technologies permet la consultation de sites communautaires pour obtenir un maximum d'informations à l'échelle locale. De plus l'embarquement d'outils de mesure délivre des données parcellaires supplémentaires. Ces techniques viennent renforcer et aider le viticulteur dans l'observation et de la connaissance de son vignoble.

Les demandes de réduction des intrants, notamment du cuivre et du soufre, ou encore le besoin de solutions pratiques contre certains ravageurs (Cicadelle de la Flavescence, tordeuses, cicadelle verte…) conduisent à de multiples pistes de recherche sur les méthodes et techniques alternatives qui respectent avec les principes de l'AB : à savoir obtenir une protection efficace tout en préservant la santé, l'environnement et la biodiversité. On peut citer comme exemples l'application de Préparations Naturelles Peu Préoccupantes (PNPP) à base notamment d'extrait de plantes, ou encore la décontamination des plants à l'eau chaude comme une voie prophylactique pour limiter la progression de l'épidémie de Flavescence Dorée.

Si les sujets de recherche ne manquent pas, les méthodologies pour conduire les essais et disposer de références techniques fonctionnelles pour les viticulteurs sont à développer, comme le recours à l'«*expérimentation participative*» en réseau.

> TÉMOIGNAGE : Dominique SOUSLIKOFF

Concessionnaire et distributeur de matériels de viticulture

«Un développement axé sur le respect de l'environnement»

La SARL Souslikoff, à Saint-Yzans de Médoc, est une entreprise familiale fondée, il y a plus d'une quarantaine d'années par le père de l'actuel gérant. Concessionnaire et distributeur de matériels de viticulture, mais surtout concepteur et constructeur, Dominique Souslikoff commercialise des produits qui ont un dénominateur commun : le respect de l'environnement.

Comment caractériser votre activité ?

Nous sommes concepteurs et constructeurs de machines spécifiques pour la vigne et nous avons axé le développement de nos produits sur le respect de l'environnement : des effeuilleuses thermiques, des broyeurs à sarments-récupérateurs… Nous avons relancé depuis 25 ans déjà une gamme d'outils de travail du sol, conçus dès le départ pour faire du labour léger.
Nous proposons toute une gamme d'outils, mécaniques pour les uns et avec assistance pneumatique pour d'autres. Cela supprime l'utilisation d'herbicides.

Quelle pourrait être la machine emblématique de votre gamme que vous présenterez à Tech&Bio ?

Notre décavaillonneuse intercep à assistance pneumatique avec gestion de profondeur automatisée, DECALEX'Air ! Médaille d'or à Vinitech Bordeaux en 2008, citation au SIVAL d'Angers en 2009 et à Intervitis à Stuttgart en 2010. C'est un outil qui permet de faire l'entretien du sol. Pas d'huile, donc pas de polluant rejeté dans la nature ; comme fluide, nous avons préféré l'air comprimé. Les avantages de ce choix sont la rapidité de commande et la facilité de travail grâce à l'effet-ressort de l'air et à la gestion automatique de profondeur qui est une assistance pour l'utilisateur.
Tech&Bio va être une vitrine de ce qui se fait de mieux en matière de techniques respectueuses de l'environnement.

Vous mettez l'accent sur la R&D ?

Nous avons un bureau d'études : je travaille avec le responsable de production ; un bureau d'études externe intervient en appui, pour apporter des compétences extérieures intéressantes pour certaines technologies.
Là encore, nous travaillons toujours à la recherche de solutions respectueuses de l'environnement, en particulier toute la problématique de gestion des déchets. En partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Gironde, nous sommes en train de développer un système de traitement des produits phytosanitaires par compostage des sarments, homologué par le Ministère de l'Environnement
Pour réduire les doses de désherbants, nous travaillons à des solutions alternatives qui peuvent intéresser les viticulteurs conventionnels désireux de réduire les intrants dans le sol. C'est une approche qui mériterait d'être développée.

Anticiper les évolutions du marché

> 3 QUESTIONS À : Gwénaëlle LE GUILLOU
Directrice du Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine

Les surfaces en vignes bio progressent très fortement en France comme en Aquitaine. Ne risque-t-on pas, lorsque tous les ha actuellement en conversion seront en production AB, des difficultés de marché avec des prix de vente du vin bio qui pourraient alors s'orienter à la baisse ?

La viticulture bio est effectivement la filière la plus dynamique et nous avons, comme le Grenelle de l'environnement l'avait fixé, atteint l'objectif de 6% du vignoble français en bio pour 2012. En 2020, nous devrons nous situer à 20% !. S'agissant de l'évolution du marché, je suis raisonnablement optimiste et je ne m'attends pas à de perturbations majeures et encore moins à un cataclysme à venir. Je m'en explique.
Les vignerons indépendants qui produisent de la bouteille et qui sont aujourd'hui en phase de conversion ont, pour beaucoup d'entre eux, une clientèle existante qui consomme déjà et qui ne va pas, bien au contraire, s'enfuir au prétexte que le vin qui leur sera proposé demain sera bio. L'augmentation possible du prix de vente pourrait laisser craindre une certaine déperdition mais dans les faits, il n'en est rien. Depuis 2008 et la crise économique qui pèse sur le pouvoir d'achat des ménages, la consommation de vins bio ne faiblit pas traduisant une demande réellement solide.
Le contexte des vins bio commercialisés en vrac est quelque peu différent. Mais si l'on considère que l'offre est principalement structurée autour des caves coopératives, il n'y a pas lieu non plus de s'inquiéter dans la mesure où celles-ci sont, pour la plupart, bien organisées commercialement pour faire face à cette croissance.

Avec l'objectif de 20% à horizon 2020, le marché des vins bio va clairement changer de statut pour passer d'un marché de niche à celui d'un marché de masse. Disposez-vous des outils de gestion de marché pour piloter dans de bonnes conditions cette évolution ?

Il faut bien le dire, nous sommes relativement dépourvus s'agissant d'outils nous permettant une observation fine de la production. Certes l'Agence bio nous fournit des informations traduisant l'évolution des surfaces en conversion et du nombre d'exploitations viticoles concernées mais cela reste souvent trop général pour apprécier correctement les réalités locales, notamment à l'échelle des appellations. Car c'est à ce niveau là qu'il nous faut considérer les choses pour orienter les tendances, c'est à dire freiner ou inciter les conversions en fonction des résultats commerciaux de l'appellation. Des demandes sont en cours en ce sens auprès de l'Agence Bio mais également en direction des divers organismes concernés (interprofessions, statistiques agricoles de la DRAF, casier viticole…) pour mutualiser nos informations et ainsi gagner en visibilité et performance.

La future mention «vin bio» peut-elle constituer un atout commercial supplémentaire pour les viticulteurs ?

Cela fait 10 ans que nous l'attendions. J'ai envie de dire enfin, nous allons pouvoir développer une communication cohérente et lisible du cep à la bouteille. A n'en pas douter, cette nouvelle mention est de nature à simplifier la lecture de nos étiquettes par les consommateurs et à les sécuriser sur la nature exacte du produit que les vignerons bio leur proposent. Je n'y vois que du positif et cela devrait participer à renforcer encore l'attractivité des vins bio.

III - La réponse à toutes les questions



Le rendez-vous Tech &Bio viticulture de Bordeaux - Aquitaine - Sud-Ouest c'est :

- Un carrefour d'échange unique pour les viticulteurs d'Aquitaine, de Midi-Pyrénées et de Poitou-Charentes et un concept reconnu pour son professionnalisme, son excellent niveau d'information, sa totale indépendance ainsi que son sens pédagogique.



- 2000 viticulteurs attendus, originaires des vignobles de Bordeaux, Bergerac, Cognac, Buzet, Armagnac, Madiran et bien d'autres encore…

- Des dizaines d'exposants, français et européens, représentant l'amont et l'aval de la filière, pour présenter les dernières innovations en matière de matériels et d'équipements viticoles et oenologiques, de protection des plantes, de fertilisation et de désherbage.

- Une formidable opportunité pour, en une seule journée et un même lieu, rencontrer les meilleurs experts, échanger avec d'autres professionnels, s'informer et se faire conseiller, analyser pour ensuite décider de l'avenir de son vignoble, de ses pratiques et de son exploitation.



Au programme

15 démonstrations

Une quinzaine de démonstrations dirigées seront proposées en situation réelle, sur les parcelles bio du Lycée viticole de Libourne Montagne, par les exposants présents sur l'événement. Plusieurs thématiques seront illustrées :

- Les solutions innovantes pour limiter la dérive de pulvérisation
- Le travail inter-ceps
- La tonte
- L'utilisation d'outils combinés
- La traction animale
- Le banc de contrôle de consommation

13 conférences

L'objectif est d'apporter des réponses concrètes, au plus prés des préoccupations des viticulteurs. Les meilleurs experts techniques régionaux seront réunis aux côtés de nombreux viticulteurs qui témoigneront de leurs expériences pour aborder toutes les problématiques bio, techniques et économiques, et cela du cep à la bouteille.

La conversion bio : état des lieux avant et après

Le sol
- Les alternatives au désherbage sous le rang
- Le travail du sol et les charges de mécanisation
- Les stratégies et les outils pour un enherbement naturel optimisé
- Le compostage des sous-produits organiques

La plante
- Le réseau aquitain bio d'observation et d'expérimentation
- Les itinéraires de protection en bio
- Les différentes formes de soufre et de cuivre
- La lutte contre les vers de la grappe
- La culture en biodynamie

L'œnologie
- La vinification bio et la nouvelle réglementation européenne

L'environnement
- Les économies d'énergie au chai
- La préservation de la biodiversité

1 table ronde sur l'évolution du marché des vins bio

Les surfaces en vignes bio progressent très fortement en France comme en Aquitaine. Ne risque-t-on pas, lorsque tous les ha actuellement en conversion seront en production AB, des difficultés de marché ? Cette question est au centre de tous les esprits. Pour éclairer le débat, des représentants professionnels de la viticulture régionale, de la grande distribution et des politiques seront réunis pour donner des perspectives aux viticulteurs qui s'interrogent.



24 ateliers techniques dont 1 parcours de la conversion

Proposés sous forme de témoignages et de visites commentées en vignoble, ces ateliers seront animés par les partenaires techniques de Tech & Bio et organisés en lien avec le programme des conférences autour de 4 formats pédagogiques :

Reconnaissance et collections
- Profils de sols reconstitués
- Engrais verts
- Plantes pour purins
- Buses limitant la dérive
- Ravageurs
- Symptomes flavescence dorée
- Famille de déchets



Témoignages et échanges
- Chantier collectif de pulvérisation
- Gestion collective des effluents
- Agrifaune
- La vinification en bio et en biodynamie

Mises en situation
- Viticulture de précision
- Outils d'aide à la décision
- Banc d'essai moteurs
- Conduite tracteur et consommation
- Préparation de purins
- Gestion des Brettanomyces, réductions soufre, travail en levure indigène
- Dégustation de vins bio

Visites guidées
- Le parcours de la conversion
- Haies
- Station de gestion des effluents
- Fosse «*au ras des rangs*», profils racinaires pour différents comportements végétatifs

Le parcours de la conversion

Installé en entrée et sortie du site de Tech & Bio, le parcours de la conversion proposera, aux viticulteurs visiteurs, 4 étapes pour répondre à toutes leurs interrogations pour passer d'un mode conventionnel à un mode bio :

Etape 1
- Les interlocuteurs de la bio et les étapes de la conversion
- L'agriculture bio aquitaine en chiffres
- Le pôle aquitain d'information à l'Agriculture Biologique et ses organisations partenaires

Etape 2
- Les démarches administratives et leur calendrier
- La réglementation bio et ses contrôles

Etape 3
- Les aides existantes, comment faire pour en bénéficier ?

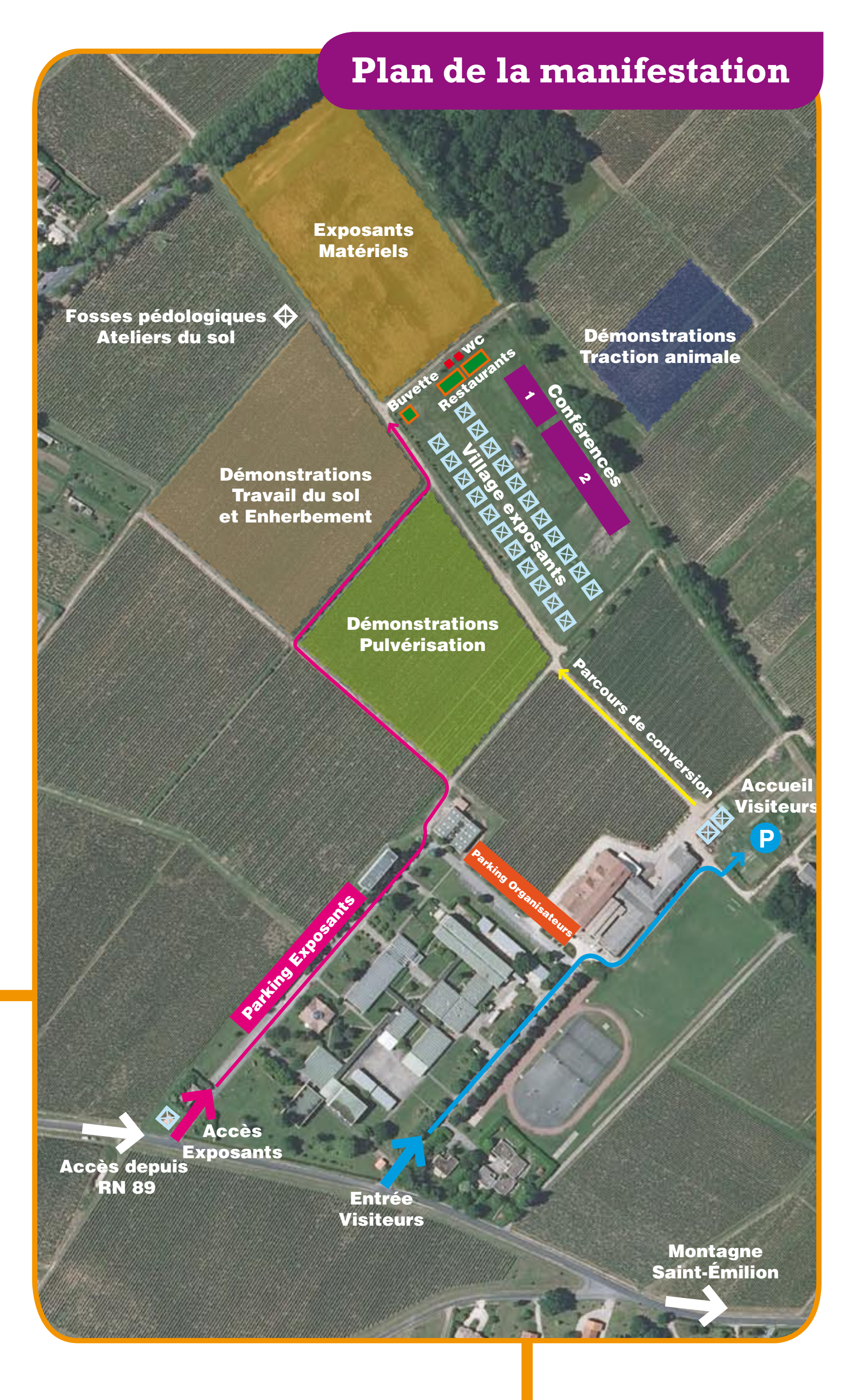
Etape 4
- Les points clés du projet de conversion
- Ce qu'il faut anticiper
- L'accompagnement des chambres d'agriculture

Mode d'emploi

Le rendez-vous Tech &Bio viticulture de Bordeaux - Aquitaine - Sud-Ouest c'est :

- Une seule journée, le jeudi 12 juillet 2012 de 9 h à 19 h
- Une entrée gratuite pour tous les visiteurs munis d'une invitation
- Une inscription possible en ligne sur le site **www.tech-n-bio.com** pour recevoir son invitation en amont de l'événement
- 7 ha dont 2 ha de vignobles bio entièrement dédiés à la manifestation
- 3 ha de parking et une navette bus pour se rendre en toute tranquillité sur l'événement
- Des buvettes, sandwicheries et un espace de restauration assise qui proposeront boissons et aliments bio et fermiers, permettant à la fois de se désaltérer et de se restaurer dans un cadre agréable
- Une gestion des déchets responsable : tri sélectif

Plan de la manifestation



Le cadre exceptionnel du Lycée viticole de Libourne-Montagne Au cœur du vignoble de Montagne Saint-Emilion

Un site privilégié d'expérimentation et de sensibilisation aux pratiques viticoles respectueuses de l'environnement en lien avec le Vinopôle de Bordeaux-Aquitaine. Au Lycée Viticole de Libourne-Montagne, tout est fait pour produire des vins de très grande qualité, tout en restant très attentif à la préservation du milieu naturel. Le Domaine du Lycée Viticole compte 40 hectares de vignes dans les appellations prestigieuses de Montagne Saint-Emilion, Lalande de Pomerol et Crémant de Bordeaux. Ainsi, les élèves prennent part aux différents travaux de la vigne et du chai, gage d'acquisition de nombreux savoir-faire. Ils sont également sensibilisés aux problématiques environnementales par le biais des expérimentations menées sur le vignoble dont 3,5 ha sont conduits en agriculture biologique.

En savoir plus : www.libourne-montagne.educagri.fr



Un plan de communication à la mesure de l'événement

- 20 000 invitations gratuites distribuées.
- Des opérations de marketing direct qui s'adresseront personnellement aux 12 000 viticulteurs d'Aquitaine, de Midi-Pyrénées et de Cognac.
- Un plan média puissant s'appuyant sur les titres majeurs de la presse professionnelle régionale.
- La mobilisation de tous les réseaux professionnels et consulaires des régions Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes.
- Des outils de communication mutualisés au plan national par les 3 rendez-vous Tech & Bio dont le site **www.tech-n-bio.com**



Des partenaires nombreux et engagés



Pour plus d'infos

Philippe Abram
KA2 Communication
Tél. 05 56 44 14 74
Port. : 06 77 13 48 05
philippeabram@ka2com.fr


LE RENDEZ-VOUS
viticulture
BORDEAUX - AQUITAINE
SUD-OUEST
tech & bio